

DRINKS.

Porto Flip



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zutaten

- **4cl** roter Portwein
- **1cl** Cognac
- **1cl** Zuckersirup
- **2cl** Sahne
- **1** Eigelb

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen Shaker mit Eis füllen.
2. Etwa 45 Sekunden lang gut schütteln.
3. In ein vorgekühltes Glas abseihen.
4. Muskatnuss darüber reiben.



Beschreibung

Der Porto Flip sieht aus wie ein Dessert-Drink mit Kaffee- oder Schokoladengeschmack. Doch von der Farbe sollte man sich nicht täuschen lassen: Tatsächlich ist der Porto Flip einer der wenigen Cocktails, die mit Portwein zubereitet werden, und ist allein deswegen eine Klasse für sich. Er gilt als After-Dinner-Drink und gehört ausserdem zur Gruppe der Flips, die per Definition Likörwein und/oder Weinbrand sowie Eigelb enthalten. Ja genau - beim Porto Flip kommt kein Eiweiss in den Shaker, wie es bei den meisten Sours der Fall ist, sondern Eigelb oder auch mal das komplette Ei. Die Existenz der Flips ist zu einem grossen Teil Jerry Thomas zu verdanken, dem Urvater der amerikanischen Cocktailkunst. In seinem Monumentalwerk «How to Mix Drinks», das im Jahr 1887 erschien, listete der weltberühmte Barkeeper mehrere Flips, die entweder kalt oder heiss serviert wurden. Der Porto Flip war einer von ihnen. Passenderweise wurde dieser schon damals als «Coffee Cocktail» tituliert, da er laut Jerry Thomas wie Kaffee aussehen sollte, sofern er richtig zubereitet wurde. In seiner einfachsten Form besteht der Porto Flip aus Cognac, Tawny Port und Eigelb - an diese Rezeptur hält sich zumindest die renommierte International Bartenders Association. Viele Rezepturen schliessen darüber hinaus noch etwas Zuckersirup und Sahne mit ein, wobei Flips im Gegensatz zu den Egnogs normalerweise keine Milchprodukte enthalten. Typischerweise wird der Porto Flip - so, wie es bereits Jerry Thomas empfohlen hat - mit geriebener Muskatnuss garniert.

